

BACALLÀ AMB ARRÒS BLANC I BITXO DOLÇ

Ingredients per a 4 persones (450 calories per ració)

4 trossos de morro de bacallà dessalat al punt de 150 gr. cada u

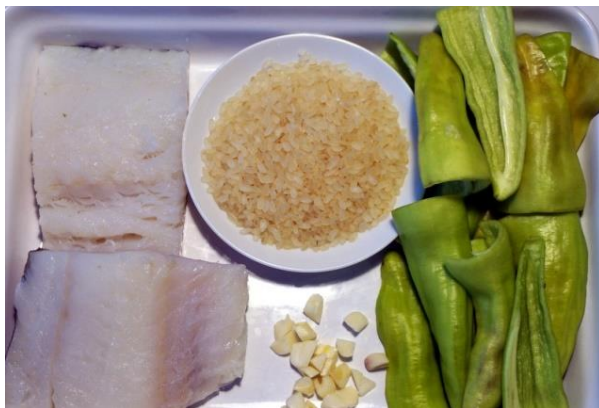
200 gr d'arròs bomba

300 gr de bitxo dolç, net de grana i tallat per la meitat (també podeu utilitzar pebrot verd)

4 grans d'all tallats a trossos, oli extraverge d'oliva i sal

Disposeu els bitxos en una plata d'enfornar, unteu-los lleugerament amb oli, saleu-los i enforneu 20 minuts a 200 graus.

Poseu el bacallà al fons d'un pot que tingui una base el més ajustada possible als trossos de bacallà. Cobriu el bacallà amb l'oli i l'all, i escalfeu-lo fins uns 70 graus (just quan comença a fer petites bombolles), tapeu el pot, apagueu el foc i deixeu-ho uns 10 minuts. Reserveu el bacallà i deixeu els alls i una mica d'oli en el pot; sofregiu-hi l'arròs durant un parell de minuts i afegiu-hi 60 cl d'aigua bullint. Deixeu que l'arròs cogui durant uns 18 minuts. Poseu els bitxos escalivats i els trossos de bacallà a sobre de l'arròs, tapeu i deixeu reposar durant 4 minuts. Podeu salsejar amb una mica de l'oli que haurà sobrat de confitar el bacallà.



Ingredients



Bacallà amb arròs blanc i bitxo dolç